SALAME AL CIOCCOLATO



Menù Ingredients

660 g. Preparato in polvere per SALAME AL CIOCCOLATO - PP1X

Ingredients

100 g. Uova pastorizzate

90 g. Panna fresca

13 g. Liquore tipo rum

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

In una ciotola unire il preparato in polvere menù con le uova pastorizzate e il liquore, quindi impastare e amalgamare con cura. Lavorare il composto conferendogli la classica forma del salame, poi avvolgerlo nella carta da forno e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno due ore. Affettare ora il salame dolce, trasferirlo nei piatti accompagnandolo con un ciuffo di panna precedentemente montata e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)